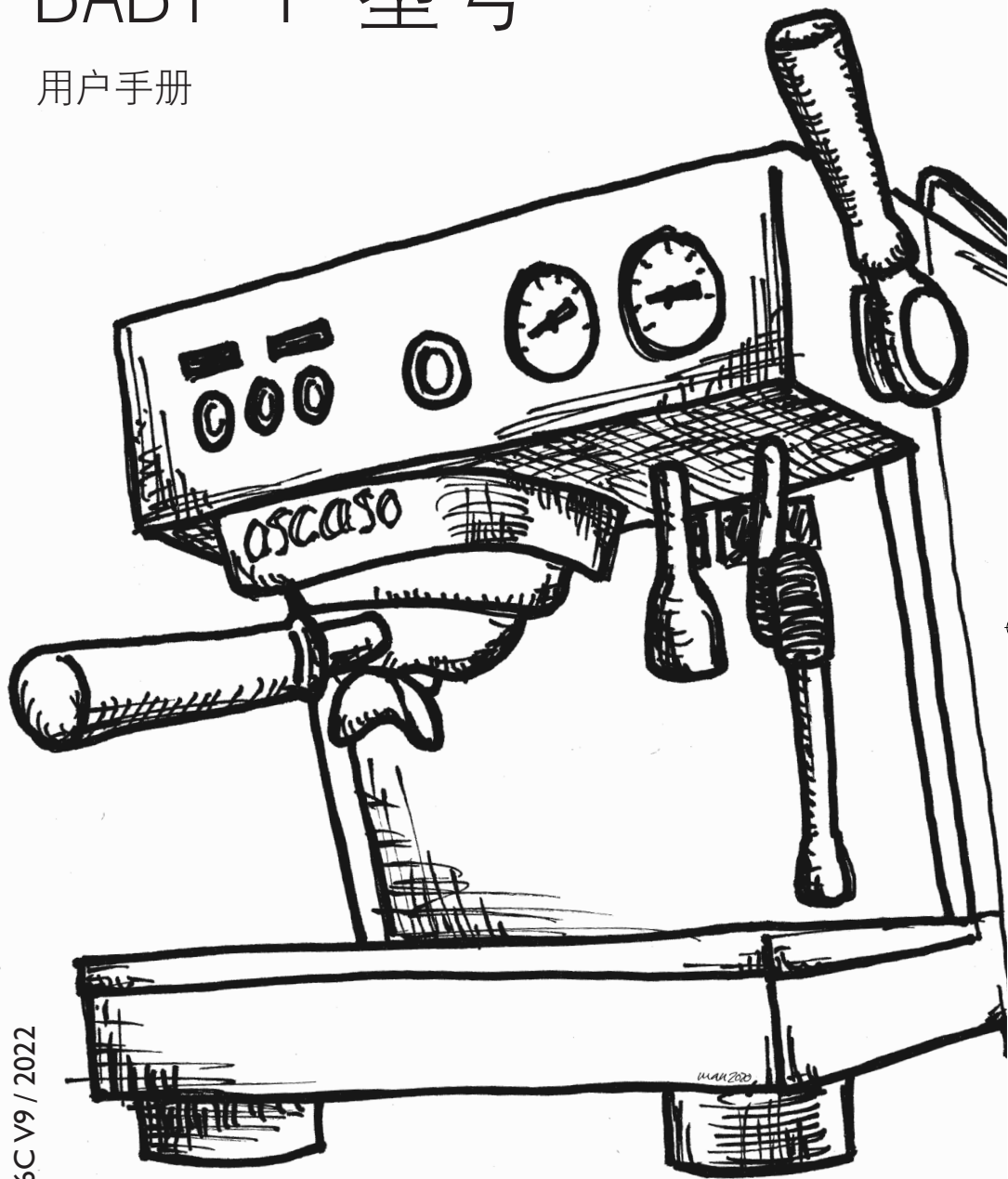




# BABY T 型号

用户手册



MAN-36C V9 / 2022

**ascaso**  
BARCELONA







# 谢谢！

---

感谢您购买**ascaso**的产品。拥有它，您将获得最好的浓缩咖啡和美味的卡布奇诺。

此款咖啡机采用信息和工程方面的最新技术创新设计和制造，是一款高品质、安全和可靠的产品。

## 咖啡机的回收

---

咖啡机可能含有可回收材料。

请联系您本地的经销商或回收中心。







# 目录

CE 符合性声明 .....	7
1.安全标准 .....	9
2.使用 .....	11
3.组件 .....	11
4.机器特点 .....	12
5.安装 .....	13
6.电气连接 .....	13
7.供水连接 .....	15
8.调试 .....	17
9.制备咖啡 .....	18
10.咖啡剂量设置 .....	20
11.制备卡布奇诺 .....	21
12.热水制备 .....	22
13.编辑菜单 .....	23
14.使用 BABYT 应用程序 — 连接机器 .....	25
15.保养和清洁 .....	26
16.保修 .....	27





# 标准 - CE 符合性声明



**Ascaso Factory S.L.U**  
西班牙巴塞罗那加瓦市加瓦工业园 1 号  
邮编：08850

作为一家咖啡机制造商，声明如下：

种类：咖啡机

型号：

序号：

ASCASO FACTORY SLU 根据其责任特此声明，本声明中包含的专业用途的咖啡机产品，符合下列特定准则的要求。98/37/EC - - 机械准则 73/23/EEC，93/68/EEC - - 低压准则 89/336/EEC，93/68/EEC，92/31/EEC - - EMC 97/23/ 准则 - 压力设备准则 (PED)，并符合以下标准。EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, EN 50141, EN 55104 EN 一致性标准。

如果在未经制造商明确授权的情况下对设备进行修改，或者设备的安装或使用方式与用户手册和说明书中的规定不符，则本声明无效。该技术档案已由研发经理在总部存档。

总部：

**Ascaso Factory S.L.U**

西班牙巴塞罗那加瓦市加瓦工业园 1 号，

邮编：08850

日期：2020/9/1



(运营总监)

**ascaso**  
BARCELONA







# 1 - 安全标准

- 在连接机器之前，请检查配电网。
- 不得使用延长线、适配器或多个插座进行连接。
- 检查是否有接地连接和有效的电气安全装置。
- 将机器放在一个平坦、稳定的表面上，儿童或动物接触不到，并远离热表面。
- 在温度为 5 °C (41 °F) 和 40 °C (95 °F) 之内环境中使用。
- 仅限于对该设备有了解和实践经验，特别是有健康和安全方面经验的人进入维修保养区域。
- 机器必须连接到饮用水源，软化到最大硬度为 3.5/5 法国当量 (60/85ppm)。
- 本设备的安装必须符合适用的联邦、州或当地的水暖法规。
- 本设备不适合安装在能使用水枪的地方。
- 本设备必须水平安装。
- 本设备只能安装在仅限于受过训练的人员使用和维护的地方。
- 本设备不能用水枪进行清洗。
- 本设备不适合在户外或可能达到冰点温度的无空调环境中使用。
- 如果电源线损坏，只能由制造商或经授权的、有技术资格的人更换。
- 最大进水压力为 10 巴 (1.0 兆帕)。如果压力较高，请安装一个减压器。
- 最小进水压力为 1 巴 (0.1 兆帕)。
- 本机器不适用于厨房。
- 8岁及以上的儿童，身体、感官或精神能力下降或缺乏经验和知识的人可以使用本设备，前提是他们已经得到了关于安全使用本设备的监督或指导，并了解其中的危险性。
- 儿童不得玩弄本设备。
- 用户的清洁和保养工作不得由无人看管的儿童进行。
- 机器的计权声级小于 70 dBA。
- 对于未配备与电网断开装置的固定安装装置，并保证在过电压类别 III 中完全断开，说明必须表明，必须根据布线法规将断开装置纳入夹具的布线中。
- 本设备设计为永久连接到供水系统。
- 切勿启动有缺陷的设备或电源线损坏的设备。
- 请勿阻塞通风口，特别是不要用布或其他物体覆盖热杯区域的表面。
- 当电源插头插入时，请勿进行清洁或保养工作。
- 请勿通过拉动电源线来拔掉机器电源插头。





- 请勿让儿童或没有经验的人操作本设备。
- 请勿用潮湿的手或脚操作设备。
- 请勿将设备浸泡在水中。
- 请勿将包装材料（袋子、钉子、纸板）放在儿童可以接触的地方。
- 打包后的机器必须存放在干燥的地方。
- 避免在包装上面放置其他重物。
- 只使用制造商认可的附件和备件。
- 在发生故障或破损的情况下，请关闭设备并将其与电源断开。
- 请勿尝试直接维修或干预。拨打技术服务电话。
- 不正确的安装可能导致对人和物品的损害，制造商对此不负责任。
- 如果不遵守这些警告，可能会影响到设备和用户的安全。
- 请保存好本用户手册。
- 本设备的安装必须有足够的回流保护，以符合适用的联邦、州和地方法规。
- 本设备应定期使用合适的产品进行清洁和消毒。关于清洁和消毒的详细信息，请参考本说明书第 15 章 — 保养和清洁。





## 2 - 使用

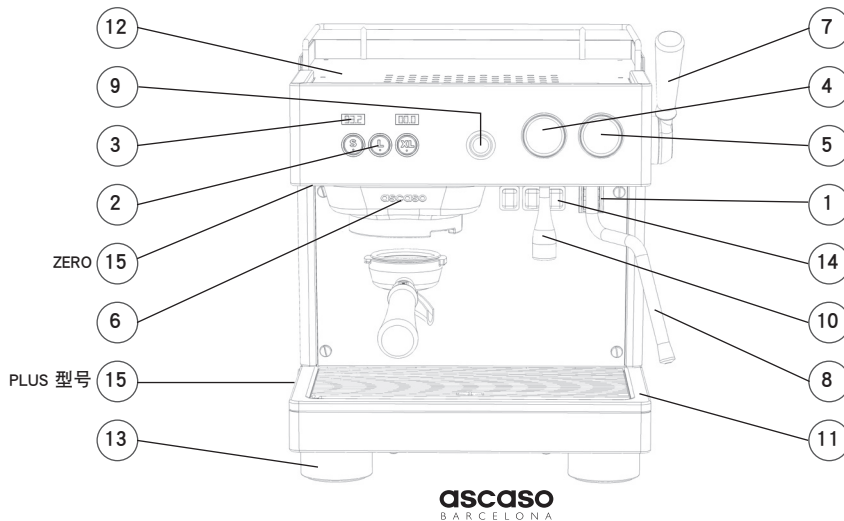
该机器经过设计、制造和保护，可以用作制备浓缩咖啡和热饮料（茶、卡布奇诺、洋甘菊等）的机器；任何其他使用都应视为不恰当，且危险的。

### 注意！

制造商拒绝承担因不恰当、不正确或不合理的使用而造成的人员或物品损害的任何责任。

## 3 - 组件

1. 主开关
2. 按键组
3. 信息显示屏
4. 泵压力表
5. 锅炉压力表
6. 咖啡冲煮头
7. 蒸汽龙头控制
8. 蒸汽管
9. 热水开关
10. 热水出口
11. 托盘
12. 暖杯表面
13. 机脚（PLUS 型号镀铬，ZERO型号橡胶）
14. 照明和温杯器开关
15. 水泵工作压力调节





## 4 - 机器特点

BABY T 系列机型是为制备浓缩咖啡和热饮而设计的。

其工作原理包括机器内部的一个水泵（PLUS 型号为容积式，ZERO 型号为振动式），为热水和蒸汽锅炉以及咖啡冲煮头提供动力。通过操作控制器，水根据需要以热水或蒸汽的形式被送至外部分配器。

用于制作饮品的水来自自来水（仅 PLUS 型号）或水箱（ZERO 和 PLUS 型号），由水泵加压，通过热水 / 蒸汽锅炉（仅 PLUS 型号）的预热电路，最后由换热器将预热温度提高到工作温度。

冲煮头和热水 / 蒸汽锅炉都可以有不同的工作温度和不同的独立配置参数，以根据用户的需要优化机器的性能。

该机器由钢制支撑结构组成，机械和电气元件固定在其中。所有的元件均由烤漆铁板和不锈钢板全盖板覆盖。机器的正面是进行生产操作的地方，也是操作、控制装置和咖啡冲煮头的位置。在机器的顶部，有一个用于加热杯子的表面。

	BABY T ZERO	BABY T PLUS
电压	230/120V 50/60Hz	
最大功率 (w)	2.400 (230V) / 1.800 (120V)	
蒸汽锅炉(w)	1200	
咖啡冲煮头 (w)	1000	
蒸汽锅炉		
最大压力 (mpa)	0,27	
工作压力 (mpa)	0,18	
容量 (升)	2,3	
尺寸 (毫米)	350 x 380 x 430	350 x 450 x 430
重量 (公斤)	35	
进水口	水箱	水箱 + 供水网
最小 / 最大压力 (mpa)	-	0,1 / 1,0
排水口直径 (毫米)	16 (可选)	
1 杯咖啡过滤手柄	1	
2 杯咖啡过滤手柄	1	
超级奶油 1 杯咖啡滤网	1	
超级奶油 2 杯咖啡滤网	1	
无孔滤网	1	
压粉锤	1	
进水口软管		1





## 5 - 安装

本身安装的支撑面应至少有 1.20 米高。支撑平面必须是水平、干燥的和稳定的。机器配备了可调校机脚。

本设备不适合安装在可能使用水枪的地方，也不适合安装在室外。本设备只适用于安装在仅限于合格人员使用和维护的地方。

为确保正确使用，机器必须安装在环境温度在 5°C 到 32°C 之间，湿度不超过 70% 的地方。

建议在机器周围留出自由空间，以便于保养工作，同时也为磨豆机留出空间。

为了防止机器中的水结冰，应避免将机器安装在环境温度为 0°C 或以下的地方。如果发生冰冻，请勿使用机器，并与制造商联系。

根据现行法律规定，该设备必须专门供应冷的饮用水。水管的压力应在 0.1 和 0.6 兆帕之间。如果不满足这一要求，请咨询制造商。在水网和机器的供水管之间必须安装一个截止阀，以便在必要时可以中断供水。

从机器管道中排出的水和蒸汽温度极高，可能造成严重伤害。

任何不遵守制造商给出的警告的行为将导致机器保修可能被取消。

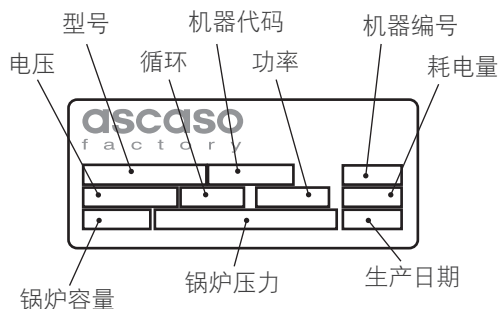


## 6 - 电气连接

提供的机器已准备好按照所需规格进行连接。

在连接机器之前，请确保铭牌上的信息与电源的信息相一致。

如果电源线损坏，必须由制造商、售后服务或类似合格人员更换，以避免发生危险。



电源线必须按照现行规定连接到所提供的接口上。

应按照安装规定，将断开连接的方法纳入固定安装中。

### 注意！

机器必须与接地装置正确连接。

在操作机器之前，请检查您的电力系统是否能够支持机器的功率。可以通过配置软件限制同时工作的电阻数量来限制机器的最大功率（见第 12 节）。

根据同时工作的电阻数量配置，其功率 / 电流表如下：

	咖啡 (W)	蒸汽 (W)	总数	CE 参数		
				1	2	3
BABY T 230V	1 x 1000	1 x 1200	10	5,5 A	10A	10A
BABY T 110V	1 x 1000	2 x 600	20	9 A	12 A	20 A

这个 CE 参数的标准设置适用于所有型号，CE=2。





## 7 - 供水连接

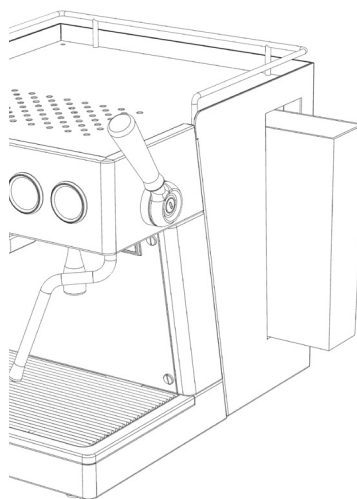
### 重要事项！

本设备必须安装适当的倒流防止器，以符合相关联邦、州和地方法规。

根据 ZERO 或 PLUS 型号，这台机器有不同的连接选项，供水网或水箱。在调试之前，请检查您的设备的型号。

BABY T ZERO 只能连接水箱使用。您可以在机器的右侧找到它。进行调试：

1. 在水箱中注入淡水。
2. 检查进水管道是否浸没在水箱中。
3. 检查水箱中是否有足够水量。在没有水的情况下操作机器会损坏水泵。



### 注意！

本机器在电子水箱中设有水位控制，一旦超过最低水位，警告灯会亮起（见第 12 节）。

我们建议使用低矿化度的水。水质将影响到您咖啡的味道和质量，并预防将来出现故障。请向我们咨询特殊抗水垢过滤器（可选）。

接入供水网的建议用水参数：

T.D.S.	90-150 ppm	pH 值	6.5-8
总硬度	70-100 ppm	碱度	40-80 ppm
铁总量	0-0.02 ppm	氯化物	0-30 ppm
游离氯	0-0.05 ppm	供水网压力	0.1-1,0 MPa
总氯量	0-0.1 ppm	流速	8 升/分钟

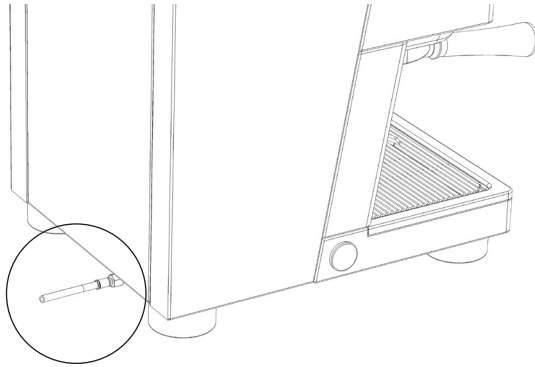


Baby T PLUS 型号，除了可以连接水箱以外，还可以直接连接到自来水管网。通过在配置菜单中设置 EP 参数，可以对机器进行各种调整（见第 12 节）。

要将机器连接到自来水管上，请遵循以下步骤：

1. 将柔性软管的一端（1/8" H 接口）连接到机器上。该连接器位于机器下方的后部（见图）。
2. 将柔性软管的一端（3/8" H 接口）连接到自来水管的进水口。如果安装了水处理系统，将软管连接到水处理系统的出水口。

进水和排水连接完成后，打开安装在自来水管上的水龙头，以进行调试。



#### 注意！

如果要使用自来水管供水，需要设置一个水龙头，以便在必要时中断流向设备的水流。

重要事项：请勿使用硬度低于 10° Fr 的水为咖啡机供水。

作为一个可选项，该型号可以配备一个排水口。如果具备这个选项 (KIT.368)，请确保安装机器腿的高度补充，并将可选工具包提供的排水管的自由端连接到先前安装的普通排水管插座上。还要确保通过拔掉托盘背面的插头来启用托盘的出水口 (11)。

进水和排水连接完成后，打开安装在自来水管上的水龙头，以进行调试。







## 8 - 调试

### 注意！

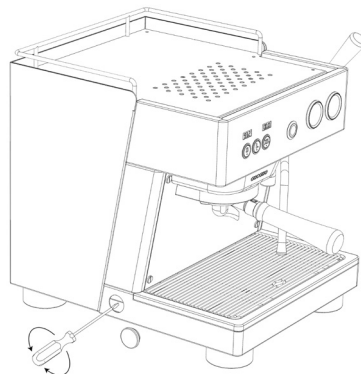
在调试设备之前，有必要查看本手册的第 5 和 6 节。

将主开关 (1) 转到 "ON" 的位置，机器会自动为锅炉蓄水到设定的水位。完成蓄水过程后，水会被加热到工作温度和压力。

### 水泵压力调节 (PLUS 型号)。

该水泵在出厂时压力设定为 9 巴。如果有必要对其进行调节，请按以下步骤进行：

1. 取下位于机器侧板上的塑料堵头。
2. 用螺丝刀转动水泵螺丝。顺时针，压力增加。逆时针，压力下降 (见图 3)。
3. 通过读取机器前端压力表的读数 (4) 来检查泵的压力。

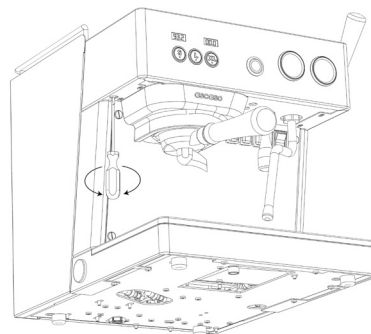


### OPV 阀门调节 (咖啡泵工作压力，型号为 ZERO)：

OPV 阀 (15) 是一个在制作咖啡时限制机器最大工作压力的部件。该压力不得超过 12 巴。该阀门在出厂时设置为 10 巴。如果有必要进行调整，请按照以下说明进行。

1. 将装有无眼滤网的过滤手柄装入咖啡冲煮头。
2. 启动冲煮头，转动 OPV 阀调节器 (15)，直至泵压力表 (4) 上的读数符合要求。  
顺时针转动调节器可增加工作压力，  
逆时针转动可降低工作压力 (见图 3)。

从此时起，在开始煮咖啡之前，需要等待咖啡冲煮头的温度达到设定值 (由专用于温度的特定显示器 (3) 显示)，并且热水和蒸汽锅炉的温度达到设定值 (压力表将根据设定温度指示 1 到 1.5 巴之间的压力)，以便于热水和蒸汽的使用。



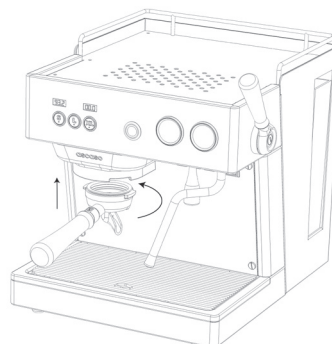
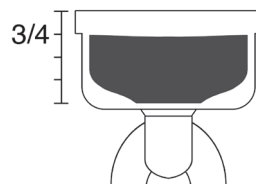


## 9 - 制备咖啡

您可以使用任何类型的咖啡。为了获得最佳效果，我们建议使用为浓缩咖啡萃取配备的混合咖啡，因为其研磨度恰到好处。如果咖啡流出的速度太快或太慢，需要改变咖啡的类型，改为更细或更粗的咖啡粉，并根据您的喜好尝试压制。

遵循如下步骤：

1. 开启机器。
2. 键盘上的 3 个按键必须永久点亮，表明机器已达到正确的酿造温度。
3. 按下控制面板上的 XL 按键（连续的咖啡输出），让水流过冲煮头。在制作咖啡之前做这个操作，去除残留物并平衡温度以达到最佳服务状态。
4. 将过滤手柄（带过滤器）装入组中 (6)。压制后的粉碗应该是 3/4 满的（见图 5）。
5. 擦掉落在粉碗边缘的咖啡残渣，以确保完美贴合。
6. 将过滤手柄从左边开始装入冲煮头 (6)，用适当力度将其转到右边（见图 6）。
7. 将杯子或茶杯放在架子上，将控制旋钮调到所需选项。一杯完美的浓缩咖啡萃取需要 20/25 秒。





### 注意！

虽然键盘只有 3 个按键，但前两个（S、L）各有两个选择，取决于你是按一次还是连续按两次。启动双击选项将使按键的颜色从白色变为蓝色。

为了获得最佳的咖啡萃取质量，仅使用适合 1 杯量或 2 杯量咖啡的滤网。

如果咖啡流出的速度太快或太慢，有必要将咖啡粉的研磨度变得更细或更粗，并根据您的喜好进行萃取实验。

### 一般提示

1. 过滤手柄应始终放在机器中，以保持其温度。处于关闭位置。
2. 将杯子放在暖杯器上。温度（最佳 40°C / 105°F）使我们的浓缩咖啡更美味。
3. 在关闭咖啡开关后的几秒钟内，咖啡将继续以小水滴的形式流出。
4. 建议在需要时即刻研磨所需数量的咖啡粉，因为研磨后的咖啡粉很快就会失去其香味，而且咖啡中含有的脂肪物质也会变质。



## 10 - 咖啡剂量设置



要对咖啡量进行编辑，在机器开机并准备好制作咖啡的情况下（控制面板上的按键长亮），按下 XL 编辑按键 5 或 6 秒，直至闪烁，而其他按键则亮起浅蓝色。然后按照以下步骤进行：

1. 按要编辑的选项。机器应开始运行。  
**注意！**每个 S 和 L 键都有 2 个选项，取决于启动时是按一次还是按两次。编辑时也必须遵循同样的流程。按一次可对单击选项进行编辑（调整数值时按键亮白光），按两次可对双击选项进行编辑（调整数值时按键亮蓝光）。
2. 当达到所需的数值时，再按一次按键，停止调整。  
**注意！**为了找出每个键对应的选项，需要观察按键亮起的颜色。如果是浅蓝色的，意味着 2 个选项都没有被编辑。如果是白色的，这意味着双击选项已调整。如果是深蓝色的，这意味着单击选项已调整。当一个键的 2 个选项编辑完成后，该键亮灯熄灭，以表示调整已经完成。
3. 进行了剂量调整后，按 XL 键结束该流程，S 和 L 键一直保持白色。
4. 按两次 XL 键，返回到机器的操作模式。  
**注意！**如果不按最后这一步操作，而是按 S 或 L 键，您就可以改变机器的设置。如果发生这种情况，机器不能正常工作（泵不启动），请重复调整过程并正确完成，或重新设置机器。



## 11 - 制备卡布奇诺

真正的 "卡布奇诺" 是由 25 毫升浓缩咖啡和 125 毫升用蒸汽打发的冷牛奶组成，温度会从 3 或 4 摄氏度上升到 55 摄氏度左右。牛奶必须是新鲜的牛乳，蛋白质含量约为 3.2%，脂肪含量为 3.5%，并在钢制容器（壶）中打发 —— 仅一杯所需的量，以避免与其他气味或味道混合。

奶泡的密度必须是均匀的，没有与液体分离，没有孔隙或气泡。

### 准备工作

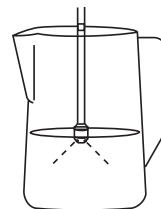
- 压力表应显示锅炉压力为 1.2/1.5 巴。锅炉将准备好分配水和蒸汽（大约 20/22 分钟）。
- 转动蒸汽旋钮 (7)。在蒸汽服务开始时，会有少量水从管中流出，这是正常现行，所以我们建议将管子放在排水托盘上。
- 将管子插入要加热的牛奶中。大约在杯中 1/3 的位置。

### 1) 质地：奶泡制作

为了获得所谓的 "天鹅绒" 浓度，卡布奇诺蒸汽管必须放在牛奶表面以下。

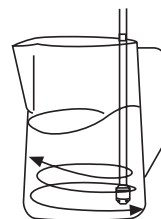
我们打开蒸汽控制，以不同的角度移动管子（始终在牛奶的表面之下），直到在空气循环的作用下达到乳化的效果。形成奶泡后，牛奶的体积可以增加一倍。

请记住移动牛奶容器和蒸汽管，始终确保蒸汽管在牛奶表面位置工作。在这种操作之后，牛奶是有质感的，但仍然是冷的。



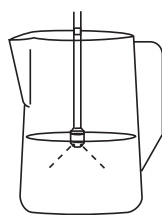
### 2) 温度。加热牛奶

获得这种质地之后，我们就将蒸汽管 (10) 浸入壶的深处。我做圆周运动来加热整个牛奶体积，直到牛奶达到所需温度。

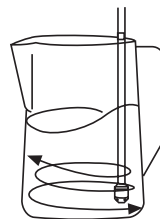


### 重要事项！

打造这种质地需要在牛奶的表面以下工作，而加热需要在更深的地方进行。



奶泡



加热

记住不要将牛奶加热到 75°C 以上。超过这个温度，牛奶被烫坏，失去了制作卡布奇诺的特性。

操作完成后，转动旋钮 (7)，关闭蒸汽出口。

建议。特浓咖啡是在 75-80 °C 下萃取的。牛奶被制成奶泡并被加热到 55 °C-70 °C 之间。制作咖啡时，保持这个温度是很重要的，因此应使用咖啡机上的杯子加热区来加热杯子。如果无法做到这一点，在使用前用热水将杯子加热。

当获得了热的、有质地的牛奶，我们就可以把它放在杯子里，加入到我们的浓缩咖啡基础中。

#### 可能存在的问题。

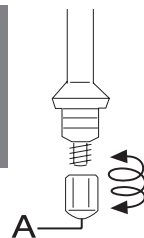
奶泡可能太稀，缺乏均匀性。

- 1) 其中一个原因可能是牛奶已经提前加热过了。
- 2) 在达到所需的质地之前，牛奶已被过多加热（蒸汽管被放置在牛奶容器的深处，加热牛奶而不允许空气在表面循环）没有正确执行步骤 1。质地，并且没有让空气在牛奶中工作。

**注意！**如果您长时间不间断地使用蒸汽或热水，发现输出压力下降，请等待片刻，让锅炉恢复。最佳压力为 1 / 1.5 巴。

#### 重要事项！

每次使用后，最好让蒸汽排出 5 秒钟，以清洁管道并防止其堵塞。可以用回形针来清洁蒸汽孔 (A)。确保管道没有阻塞物。



## 12 - 热水制备

在出水口下放置一个杯子或容器。按下热水出水开关 (9) 以获得热水。当你获得所需的水量时，停止开关，关闭出水口。





## 13 - 配置菜单

Baby T ZERO 和 PLUS 型号在分组按键面板上有 2 个独立的显示，可以用来控制以下参数。

参数	描述
t	咖啡冲煮头的设定温度，在机器运行期间显示在左侧显示屏上。
tc	蒸汽锅炉温度
tec	带有温度控制设置参数的子菜单，包括 P/I/d/b/Ce
P/I/d/b	PID 温度控制配置参数。
ce	功率配置参数。根据此参数（数字介于 1 和 3 之间），我们向机器指示在始终有限考虑咖啡冲煮头的情况下，有多少电阻可以同时工作。见第 5 节 — 电气连接中不同选项的功率限制表。
teE	待机模式下的蒸汽锅炉温度
tiE	蒸汽锅炉温度变为待机温度中间的非活动时间（参数 TeE）（以分钟为单位）。如果数值输入为 0，待机功能将被停用。
Ud	计量单位：摄氏度 (C) 或华氏度 (F)。
Px	预浸泡选项 x (x=1,2,3,4)，可在 0 到 5 秒之间配置。例如，P1 是选项 1 的预浸泡时间（水泵开启）。水泵的关闭时间始终是 3 秒。选择 5（XL，连续冲煮）没有预灌注时间。备注：选项 P1 和 P2 分别对应于 S 和 L 键的单击服务，而选项 P3 和 P4 分别对应于 S 和 L 键的双击操作服务。
Cr	计时器开启或关闭。开启后，在机器运行过程中会显示在右侧显示屏上。
u	温度校正参数，可以输入实际温度和设备显示屏上显示的温度之间的偏差（偏移）。
Ac	蒸汽锅炉开 / 关
EP	允许将供水连接设置为自来水网 (red) 或水箱 (dep)。
SP	表示部分服务的数量（自上次重置以来）。 备注：这个选项计算的是制作的咖啡数量，而不是次数，所以选择双倍算作 2 杯量咖啡。
ST	表示机器的总服务数（不考虑重置的历史数据）。



要进入编辑模式，请按下 3 号键，然后立即按住第一个键盘的 2 号键（从左数）。3 个按键和显示将被关闭。然后按 3 号键 10 秒钟。然后左边的显示屏将根据上表显示不同的编辑选项。

使用 2 号键向前移动，1 号键在不同的选项之间向后移动，3 号键进入所选的选项，修改以前编辑的数值。进入要修改的选项后，用 1 和 2 键增加 / 减少其数值，按 3 键确认修改，返回到编辑菜单。

要退出编辑菜单，找到 ESC 选项，按 3 键选择。按键面板和显示器应被关闭。必须通过按 2 键再次开启。

#### 注意！

当机器关闭时，你可以通过按控制面板上的 1、2、3 键来重置参数。在不松开它们的情况下，启动主开关，直到第一组的显示屏显示出文字 Prt。然后松开按键，把机器关掉，再重新打开。

#### 注意！

**警报。**每个按键面板上的显示器还通过以下报警列表提供不同组件中可能出现问题的信息：

AL1	检查水箱水位
AL2	流量计故障
AL3	冲煮头温度传感器故障
AL4	冲煮头阻力故障
AL5	电路故障
AL6	锅炉最大填充时间
AL7	锅炉温度传感器故障
AL8	锅炉电阻故障

#### 注意！

可以以这样的方式启动机器，即只点亮键盘和显示屏，断开电阻和警报器的连接。要以这种方式打开机器，在机器关闭的情况下，按控制面板上的 1 和 2 键，并在激活主开关的同时按住它们，直到控制面板和显示屏亮起。要停用这个功能，需重复同样的操作。





## 14 - 使用 Baby T 应用程序 — 机器连接

BABY T ZERO 和 PLUS 型号的电子配置可以通过移动设备，使用特定的应用程序来完成。你可以从 Ascaso Factory 的网站上或从你通常的供应商那里下载该应用程序。

通过这个应用程序，你可以控制一些参数，例如：

- 一般调整：型号、计量单位、供水连接系统、开 / 关机、冲煮头和蒸汽锅炉。
- 温度调整：咖啡冲煮头，蒸汽锅炉，偏差和备用蒸汽锅炉。
- 剂量 / 预浸泡的调整。可选择的容量和预灌注时间（共 4 个），以及通过 XL 键激活自动漂洗功能。
- 对机器的自动开启 / 关闭进行编辑。
- 统计数据：读取和重置每个选项的咖啡计数器 (4)，以及总数。

要从你的移动设备连接到机器，请遵循以下步骤：

1. 开启移动设备的蓝牙功能。
2. 激活 Ascaso Baby T 应用程序。
3. 从主菜单中选择 **连接** 选项。将显示可用设备的列表。你会发现咖啡机的名称为 ASCASOXXXX，其中 XXXX 对应的是机器蓝牙模块的序列号（例如 ASCASO0000）。
4. **注意！** 连接的授权代码是 8483。
5. 连接完成后，在主菜单中选择 **读取机器** 选项。
6. 完成参数设置后，选择 **写入机器** 选项，将其发送到机器上。
7. 选择 **断开连接** 选项结束。

该应用程序的使用完全是直观的。



## 15 - 保养和清洁

对机器内部系统的清洁和预防性护理对于最佳的意式咖啡质量至关重要。

一般警告！清洁和保养应在设备处于冷却状态并与电源断开的情况下进行。请勿将设备浸泡在水中。请勿使用洗碗剂清晰。

### 1) 日常清洁

- 要清洁机器的外部，请使用不锈钢专用产品。
- 切勿使用酒精清洗显示屏。
- 定期取出托盘进行清洁。
- 使用后，立即用湿布擦拭蒸汽管。
- 在一天使用结束后，清洁蒸汽管，去除所有牛奶残留物。因此，请按照产品上标明的用量准备专用的 Ascaso V.8410 蒸汽管清洗剂。准备好后，按照清洁产品的说明进行清洗，记住要用清水重复这个过程，以清除蒸汽管中的产品残留物。
- 排水盒。用勺子将盒中的咖啡渣和残留物舀出，将其清理干净。

### 2) 每周清洁

- 清洁分水网和咖啡冲煮头，每周一次。使用专用的 Ascaso 刷子（代码 V.26）来清洁分水网和过滤手柄的密封件。
- 清洁过滤网和过滤手柄，每周一次。根据产品上的说明，准备好洗涤剂溶液，参考 V.8401 或 V.8402。将过滤手柄和过滤网浸入溶液中，至少放置 20 分钟。最好浸泡过夜。此后，取出配件，用清水彻底冲洗。
- 清洁内部组件，每周一次。在机器运行的情况下，用所提供的无眼滤网更换过滤手柄中的咖啡滤网。按照 V.8401 或 V.8402 号清洁剂上的说明使用。这个过程可以溶解无眼滤网中的灰尘，清洁管道和电磁阀，以及设备的分水网和配水器。这个过程可以根据需要重复多次，直到设备的排水口流出清水。完成后，取下过滤手柄，继续运行 30 秒，让清水流过。



### 3) 咖啡冲煮头的自动清洗

要启动自动咖啡冲煮头清洁系统，请按 3 键，并立即按控制面板上的键 1，不要松开。自动开始连续 10 次冲煮操作，中间有 3 秒钟的间隔。要中断这个过程，请按 3 键。

**4. 锅炉清洁。**根据使用情况和所用水的硬度，有必要对蒸汽锅炉进行清洗。因此，请按照说明使用清洁产品 V.8412。

## 16 - 保修

保修证明是购买发票本身。请妥善保存。在发生故障时，您需要向服务中心出示该文件。

本设备由经销商保证，从购买之日起，对任何制造或材料缺陷都有保修。

可能产生的邮费和包装费用应由用户承担。

保修在以下情况下不适用。

1. 没有发票。
2. 滥用机器。
3. 发生了水垢堆积或机器缺乏清洁的情况。
4. 该设备被 Ascaso 官方技术援助网络以外的人员拆卸过。



# ascaso

for coffee lovers

Ascaso Factory SLU

西班牙巴塞罗那加瓦市加瓦工业园 1 号

邮编: 08850

电话: +34 93 475 02 58

[ascaso@ascaso.com](mailto:ascaso@ascaso.com)

[www.ascaso.com](http://www.ascaso.com)



技术规格和型号如有变化，恕不另行通知。

